MW0113M

أفران الميكروويف

دليل المستخدم

تخيّل الإمكانيات

شكراً لشرائك منتجات سامسونج.

للحصول على خدمة أكثر شمولية، فضلاً سجّل جهازك في الموقع
www.samsung.com/register

SAMSUNG

TURN ON TOMORROW

إستخدام هذا الدليل

يحتوي هذا الدليل على معلومات ثمينة عن الطبخ بجهاز ميكروويف سامسونج:

- احتياطات السلامة
- الإكسسوارات وأواني الطبخ المناسبة
- نصائح مفيدة عن الطبخ

في مقدمة الدليل ستجد رسومات الفرن، والأهم من ذلك لوحة التحكم، لتجد الأزرير بسهولة أكثر.

معلومات السلامة

- قبل تشغيل الجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل تماماً والاحتفاظ به في مكان آمن بقرب الجهاز للرجوع إليه لاحقاً.
- إستخدم هذا الجهاز للأغراض المعدة له حسب ما تم وصفه في دليل المستخدم. هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من الإعاقة البدنية أو العقلية، أو الذين ليس لديهم الخبرة أو المعرفة، إلا تحت إشراف الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم أو بناء على تعليماتهم. لا تشمل معلومات السلامة والتحذيرات الموجودة في هذا الدليل جميع الإحتمالات. وتقع على عاتقك مسؤولية ترجيح عقلك، وتوخي الحذر، والعناية عند التركيب، والصيانة، وتشغيل جهازك.

لأن تعلميات التشغيل التالية تغطي موديلات عديدة، فإن مواصفات جهاز الميكروويف الخاص بك قد تختلف قليلاً عن ما تم وصفه في هذا الدليل وقد لا تنطبق عليه جميع علامات التحذير. في حال القلق أو وجود أي استفسارات، يرجى الإتصال بأقرب مركز للصيانة أو الحصول على المساعدة والمزيد من المعلومات بزيارة الموقع

www.samsung.com

رموز واحتياطات سلامة هامة

تم استخدام هذه الرموز في دليل المستخدم:

تحذير — ممارسات خطرة وغير آمنة والتي قد تتسبب في حدوث إصابات شخصية خطيرة أو وفاة لا سمح الله.

تحذير — ممارسات خطرة وغير آمنة التي قد تتسبب في حدوث إصابات شخصية بسيطة أو خسارة في الممتلكات.

تنبيه — لتقليل خطورة حدوث الحريق، أو الإنفجار أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة الشخصية عند استعمال فرن الميكروويف الخاص بك، إتبع احتياطات السلامة الأساسية.

لا تحاول.

لا تفك.

لا تلمس.

إتبع التعليمات بحذافيرها.

إنزع الفيش من الحائط.

تأكد من أن الآلة متصلة بالأرضي لتمنع حدوث الصدمات الكهربائية.

إتصل بمركز الصيانة للمساعدة.

ملاحظة.

هام.

تحذير — علامات تحذير شديدة للتركيب

يجب أن يتم تركيب الجهاز بواسطة فني مؤهل من الشركة. يرجى الرجوع إلى جزء "تركيب فرن الميكروويف الخاص بك".

أدخل السلك الكهربائي في المقبس المثبت بالجدار، واستعمل المقبس لهذا الجهاز فقط. أوصله بإحكام بدون استخدام توصيلة .

- عدم إتباع ذلك ومشاركة المقبس المثبت بالجدار مع جهاز آخر، أو استخدام توصيلة قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.
- لا تستخدم محوّل. قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

تركيب الجهاز يجب أن يتم بواسطة فني مؤهل أو شركة صيانة.

- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق أو الإنفجار، أو مشاكل بالمنتج أو الإصابة.

الميكروويف معد للاستعمال على الكاونتر أو سطح الكاونتر فقط، لا تحتفظ به بداخل الخزانات.

لا تعمل على تركيب الجهاز بقرب السخّان أو المواد القابلة للاشتعال.
لا تعمل على تركيب الجهاز في موقع عالي الرطوبة، أو الدهون أو الغبار أو في موقع معرض لأشعة الشمس المباشرة والماء (المطر).
لا تعمل على تركيب الجهاز في موقع قد يحصل فيه تسرب الغاز.
- قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

الجهاز غير معد للاستعمال في السيارات، أو المقطورات وغيرها.

يجب وصل الجهاز بالأرضي على النحو الصحيح.
لا توصل الجهاز بأنابيب الغاز، أو المياه، أو خطوط الهاتف.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق، أو الإنفجار، أو مشاكل بالمنتج.
- لا توصل الجهاز بمقبس غير موصول بالأرضي وتأكد من مطابقته مع القوانين المحلية للبلاد.

علامات تنبيه للتركيب
تنبيه

يجب وضع المنتج في مكان يسهل فيه الوصول للمقبس الكهربائي.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق بسبب تسرب الكهرباء.
- قم بتركيب الجهاز على أرض مستوية وصلبة تدعم وزنه.
- عدم اتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث ارتجاجات غير طبيعية، أو ضجيج، أو مشاكل بالمنتج.
- قم بتركيب الجهاز باستخدام مسافة كافية من الجدار.
- عدم اتباع ذلك قد يؤدي إلى الحريق بسبب الحرارة الزائدة.

يجب ترك مساحة فراغ كافية أعلى الجهاز.

علامات تحذير شديدة للكهرباء
تحذير

إنزع جميع المواد الدخيلة باستمرار كالغبار أو الماء من الفيش ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

أدخل الفيش في الجدار في الإتجاه الصحيح بحيث يجري السلك إلى الأرض.
- إدخال الفيش في الاتجاه المعاكس، قد يؤدي إلى تلف السلك مما قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

ثبّت الفيش في الجدار. لا تستخدم فيش أو سلك تالف، أو وصلة جدار غير ثابتة.
- قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

لا تعمل على شد السلك الكهربائي أو ثنيه.
لا تعمل على ثني أو ربط السلك الكهربائي.
لا تعمل على توصيل السلك الكهربائي أعلى شيء معدني، أو وضع شيء ثقيل على السلك الكهربائي، أو إدخال السلك الكهربائي بين الأشياء، أو دفع السلك الكهربائي في الفراغ خلف الجهاز.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

لا تعمل على شد السلك الكهربائي عند نزعه من الجدار.

- إمسك بالفيش عند نزعه من الجدار.
- عدم اتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

إتصل بأقرب مركز صيانة عند تلف السلك الكهربائي.

علامات تنبيه للكهرباء
تنبيه

إنزع الفيش عند عدم استعمال الجهاز لمدة طويلة أو خلال العواصف الرعدية/ البرقية.
- عدم اتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

علامات تحذير شديدة للإستعمال
تحذير

في حال تسرب الغاز، إعمل على تهوئة الغرفة فوراً بدون لمس الفيش. لا تلمس الجهاز أو السلك الكهربائي.
- لا تستخدم مروحة التهوئة.
- قد تنبعث منها شرارة تؤدي إلى الإنفجار أو الحريق.

إنتبه أن لا تلمس الباب، أو السخان أو أي من الأجزاء الأخرى خلال الطبخ أو بعد انتهائه فوراً.
- عدم اتباع ذلك قد يؤدي إلى الحروق.

يسخن الجهاز خلال الإستعمال. تجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

عند تحريك عناصر التسخين ، تأكد من استعمال المعدات المصممة لذلك ولبس قفازات السلامة المتوفرة مع المنتج.
تأكد من أن حرارة الجهاز قلّت على القدر الكافي (10 دقائق على الأقل بعد استعمال الشواية أو عمليات الطبخ المشتركة) بعد التشغيل.

إعمل دائماً على استخدام قفازات الفرن عند نزع الصحون من الفرن لتجنب الحروق.

إبتعد مسافة ذراع عن الفرن عند فتح الباب.
السبب: الهواء الساخن أو البخار المنبعث قد يسبب الحرق.

تسخين المشروبات في الميكروويف قد يتسبب في الفوران المتأخر. لهذا السبب يجب توخي الحذر عند مناولة العبوة. لمنع هذا من الحدوث، إنتظر 20 ثانية على الأقل بعد قفل الفرن للسماح للحرارة بالتوازن. عند الضرورة، قم بالتحريك خلال التسخين، ودائماً بعد التسخين. في حال الحرق، إتبع هذه المعلومات:
- غطّس الحرق في ماء بارد لمدة 10 دقائق على الأقل.
- غطي الحرق بضمادة نظيفة وجافة.
- لا تضع الكريمات، أو الزيوت أو المستحضرات.
- إتصل بطبيب.

في حال تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بواسطة المصنع، أو وكيل الصيانة أو فني مختص لتفادي الخطر.

يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

لا يجب تسخين البيض أو البيض المسلوق بقشره في أفران الميكروويف لاحتمال إنفجاره بعد التسخين.

تحذير: يجب تحريك أو رج محتويات رضاعات وعلب طعام الأطفال، واختبارها قبل تقديمها من أجل تجنب الحروق.

تحذير: لا تسمح للأطفال باستخدام الفرن بدون إشراف وبدون إعطائهم تعليمات كافية تضمن استعمالهم للفرن بأمان وتفهمهم للأضرار التي قد تنتج عن سوء الإستخدام.

لا يجب أن يستخدم الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من الإعاقة الجسدية، أو العقلية أو يفقدون الخبرة أو المعرفة، إلا تحت الإشراف أو بعد التعليمات.

تحذير: الأجزاء المتاحة قد تصبح ساخنة خلال الاستعمال. يجب إبعاد الأطفال لتجنب حدوث الحروق.

تحذير: تأكد من أن الجهاز في وضعية عدم تشغيل قبل تغيير الضوء لتجنب الصدمات الكهربائية.

لا تلمس فيش الكهرباء بأيدي مبللة.
- قد يسبب هذا حدوث الصدمات الكهربائية.

لا تضع الجهاز في وضعية عدم تشغيل من خلال نزع فيش الكهرباء عندما يكون قيد الإستعمال.
- وصل المقبس الكهربائي من جديد قد يتسبب في حدوث الشرار وينتج عنه الصدمات الكهربائية أو الحريق.

أبعد جميع مواد التغليف عن متناول الأطفال لأنها قد تشكّل خطراً بالنسبة لهم.
- في حال وضع الطفل الكيس على وجهه، فإن ذلك قد يؤدي للإختناق.

الجهاز غير معد للاستعمال من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) أو الأشخاص الذين يعانون من الإعاقة الجسدية، أو العقلية أو يفقدون الخبرة والمعرفة، إلا تحت إشراف أو مع التعليمات الخاصة بالاستعمال من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق أو الإصابة.

لا تستخدم هذا الجهاز لأغراض غير الطبخ.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى الحرائق.

إفتح العبوات المختومة (رضاعات الأطفال، زجاجات الحليب، إلخ.) وقم بإحداث ثقوب في الأطعمة التي تحتوي على قشور أو المكسرات (البيض، الكستناء إلخ.) بواسطة سكين قبل طبخها.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى الحريق أو الإصابة بسبب إنفجار الأطعمة المراد طبخها .

لا تلمس داخل الجهاز بعد الطبخ مباشرة، لأنه قد يكون ساخناً بعد استعماله لمدة طويلة أو تسخين كمية صغيرة من الطعام.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى الحروق.

لا تستخدم ورق القصدير، أو الأدوات المعدنية (العبوات، الشوك، إلخ.) أو الأوعية المزينة بحواف ذهبية أو فضية.
- قد يتسبب هذا في الشرار أو الحريق.

لا تعمل على تسخين الطعام أكثر من اللزوم.
- قد يتسبب هذا في الحريق.

لا تعمل على تسخين الطعام الملفوف بورق المجلات أو الصحف.
- قد يتسبب هذا في الحريق.

لا تضع المواد القابلة للإشتعال أو البخاخات بقرب الفرن.
- قد يتسبب هذا في الحريق أو الإنفجار.

لا تفتح الباب في حال اشتعال الطعام بداخل حجيرة الطبخ.

- في حال تم فتح الباب، قد يتسبب تدفق الأكسجين في الحريق.

لا تقوم بإدخال الأصابع، أو المواد الدخيلة أو المعدنية مثل الدبابيس أو الإبر إلى المدخل، أو المخرج أو الثقوب. في حال تم إدخال مواد دخيلة في أي من هذه الفتحات، إتصل بالوكيل أو بمركز التصليح الأقرب لك.

- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية أو الإصابات.

لا تملأ العبوات إلى الأعلى واختر العبوات الواسعة من الأعلى لمنع السائل من الغليان إلى الخارج. قد تنفجر القوارير ذات الفتحات الضيقة في حال تم تسخينها أكثر من اللزوم.

لا تعمل على تسخين رضاعات الأطفال مع المصاصة، لأن الرضاعة قد تنفجر في حال تم تسخينها أكثر من اللزوم.

لا تلمس عناصر التسخين أو الجدرن الداخلية للفرن إلا بعدما يبرد الفرن.

لا تغطس السلك الكهربائي أو الفيش في الماء وأبعد السلك عن الأسطح الساخنة.

لا تعمل على تشغيل الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو الفيش.

- لا تعمل على تشغيل الفرن فارغاً. لسلامتك، ستفصل الكهرباء تلقائياً. بإمكانك تشغيل الفرن بصفة عادية بعد 30 دقيقة. من الأفضل ترك كأس من الماء بداخل الفرن في جميع الأوقات. ستقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حال تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

تحذير: لا تستخدم الفرن في حال تلف الباب أو المواد الغالقة إلى أن يتم إصلاحه من قبل شخص مختص.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل والأطعمة في عبوات مغلقة لأن ذلك قد يتسبب في انفجارها.

في حال انغمر الجهاز بالماء يرجى الإتصال بأقرب مركز للصيانة.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

في حال صدور أصوات غريبة، أو رائحة حريق أو دخان، إنزع الفيش الكهربائي على الفور واتصل بأقرب مركز صيانة.

- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

لا تجرّب إصلاح، أو فك، أو تغيير الجهاز بنفسك.
- الفولط العالي الداخل إلى المنتج قد يتسبب في الصدمات الكهربائية أو الحريق.
- قد تتعرض لموجات كهرومغناطيسية.
- عندما يحتاج الجهاز إلى التصليح، إتصل بمركز التصليح المعتمد الأقرب لك.

تحذير: من الخطر للأشخاص غير الفنيين المختصين محاولة إجراء عمليات الصيانة أو الإصلاح التي تتطلب نزع الغطاء الذي يوفر حماية ضد التعرض لأشعة الميكروويف.

في حال دخول مواد دخيلة في الجهاز مثل الماء، إفصل الفيش الكهربائي، واتصل بأقرب مركز للصيانة.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو الحريق.

في حال تمت ملاحظة انبعاث الدخان، إعمل على وضع الجهاز في وضعية عدم التشغيل أو إفصل الجهاز وابقِ الباب مقفلاً لإخماد اللهب.

علامات تنبيه للاستعمال

تنبيه

إستخدم فقط الأدوات المناسبة للاستعمال في أفران الميكروويف. لا تستخدم الحاويات المعدنية، أو الصحون المزينة بحواف ذهبية أو فضية، أو الأسياخ، أو الشوك، إلخ. إنزع الربطات المعدنية من أكياس الورق أو البلاستيك.
السبب: الشرار الناتج قد يتسبب في تلف الفرن.

راقب الفرن عند تسخين الطعام في الأوعية الورقية أو البلاستيك لإمكانية إشتعالها.

كميات الطعام القليلة بحاجة إلى وقت أقصر للطبخ أو التسخين.
قد تصبح أسخن من اللزوم أو تحترق في حال تم تسخينها لمدة أطول.

قد تسمع أصوات طقطقة خلال التشغيل (خاصة عند إذابة الثلج).
السبب: هذا الصوت طبيعي مع تغير نِتاج الطاقة الكهربائية.

لا ينبغي للأطفال استعمال أو العبث بفرن الميكروويف. كما يجب عدم تركهم دون إشراف بقرب فرن الميكروويف عند استعماله، وكذلك عدم تخزين أو تخبئة الأشياء التي تهمهم أعلى الفرن.
يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

إنتبه من أن تكون المشروبات أو الأطعمة شديدة الحرارة بعد التسخين.
- تأكد من أن تكون قد بردت، خاصة بالنسبة لأطعمة الأطفال.

إنتبه عند تسخين السوائل مثل الماء وغيره من المشروبات.
- تأكد من التحريك خلال أو بعد الطبخ.
- تجنّب استخدام عبوة قابلة للإنزلاق أو بفتحة ضيقة.
- إنزع العبوة بعد 30 ثانية من التسخين.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى تدفق مفاجئ للمحتويات ويتسبب في الحروق.

لا تمسك بالطعام أو أي جزء منه خلال الطبخ أو فور الإنتهاء منه.
- إستخدم قفازات المطبخ للوقاية من الحرارة وتجنب الحروق.
- في حال سحب الصحون السيراميك أو الصواني المتعددة الاستعمال إلى الأمام، قد ينسكب الطعام ويتسبب في الحروق.

في حال حدوث شروخ بالسطح، قم بوضع الجهاز في وضعية عدم التشغيل.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية.

لا تخدش زجاج باب الفرن بأدوات حادة.
- قد يؤدي ذلك إلى تلفه أو كسره.

لا تقف على الجهاز أو تضع أشياء (مثل الغسيل، غطاء الفرن، شموع مشتعلة، سجائر مشتعلة، صحون، مواد كيمائية، قطع معدنية إلخ) على الجهاز.
- قطع القماش قد تعلق بالباب.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو حروق أو مشاكل بالجهاز.

لا تعمل على تشغيل الجهاز بأيدي مبللة.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية.

لا ترش المواد المتبخرة مثل مبيدات الحشرات على سطح الجهاز.
- بالإضافة إلى أنها ضارة للإنسان، فإنها قد تؤدي أيضاً إلى حدوث صدمة كهربائية، أو حروق أو مشاكل بالجهاز.

لا تستخدم القوة المفرطة أو تصدم الباب أو الجهاز من الداخل.
- قد يؤدي هذا إلى تشوه المنتج أو الإصابة بسبب تسرب أشعة الميكروويف.
- التعلق بالباب قد يؤدي إلى سقوط المنتج والتسبب في الإصابات.
- في حال حدوث عطب بالباب، لا تستخدم الجهاز واتصل بأقرب مركز صيانة.

لا تضع الجهاز على أشياء قابلة للكسر مثل الأحواض أو الزجاج.
- قد يؤدي هذا إلى كسر الأحواض أو الزجاج.

لا تستخدم الجهاز إلا بعد قفل الباب.
- - في حال استخدام الجهاز ملوثاً بفضلات الطعام على سبيل المثال، فإن ذلك قد يؤدي إلى حدوث مشاكل بالجهاز.

إنتبه عند نزع تغليفة الطعام الذي تم إخراجه للتو من الجهاز.
- الطعام الساخن قد يلفظ البخار المفاجئ عند نزع تغليفة الطعام ويتسبب في الحروق.

لا تنزع السلك الكهربائي من خلال شده، إعمل دائماً على مسك الفيش وانزعه من المصدر مباشرة.
- تلف السلك الكهربائي قد يتسبب في حدوث ماس، أو حريق و/أو صدمات كهربائية.

لا تضع وجهك أو جسدك قريباً من الجهاز عند الطبخ، أو عند فتح الباب مباشرة بعد الإنتهاء منه.
- إنتبه، لا تدع الأطفال يقتربون من الجهاز.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث حروق بسبب الحرارة.

لا تضع الطعام أو الأشياء الثقيلة على الباب عند فتحه.
- قد يقع الطعام أو الأشياء مما قد يؤدي إلى حدوث حروق أو إصابات.

لا تحاول تبريد الباب ، أو الجهاز من الداخل، أو الصحن بشكل مفاجئ من خلال سكب الماء عليه خلال الطبخ أو بعده مباشرة.
- فإن ذلك قد يؤدي إلى حدوث عطب بالجهاز. البخار ورذاذ الماء قد يتسببان في الحروق أو الإصابات.

الأجهزة غير معدة للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو أداة منفصلة للتحكم عن بعد.

علامات تحذير شديدة للتنظيف

تحذير

لا تعمل على تنظيف الجهاز من خلال رشه مباشرة بالماء.
لا تستخدم البنزين، أو المزيل أو الكحول لتنظيف الجهاز.
- قد يؤدي ذلك إلى تغير اللون، أو التشوه، أو التلف، أو الصدمات الكهربائية أو الحريق.

قبل القيام بتنظيف أو صيانة الفرن، إنزع السلك الكهربائي من الجدار وتخلص من فضلات الطعام العالقة بالباب وحجيرة الطبخ.
- عدم إتباع ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية، أو حريق.

لا تستخدم المنظّفات القوية والكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن، مما قد يتسبب في تحطيم الزجاج.

لا تستخدم الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.
لسلامتك، لا تستخدم منظفات الماء ذات الضغط العالي أو منظّفات البخار النفاثة.
إبقِ الأطفال بعيداً تحت ظروف التنظيف، لأن الأسطح قد تصبح أكثر سخونة من المعتاد. (موديلات التنظيف فقط)

تنبيه

يجب التخلص من المواد الفائضة المسكوبة قبل التنظيف والإنتباه إلى الأدوات المتروكة بداخل الفرن.

تنبيه

علامات تنبيه للتنظيف

يجب تنظيف الفرن باستمرار والتخلص من الطعام المترسب.
عدم تنظيف الفرن قد يؤدي إلى تدهور السطح، مما قد يؤثر على مدة تعمير الجهاز، وقد يتسبب في حالات خطرة.

توخى الحذر كي لا تؤذي نفسك عند تنظيف الجهاز (من الخارج/ الداخل).
- قد تؤذي نفسك بحواف الجهاز الحادة.

لا تعمل على تنظيف الجهاز بواسطة منظف بخار.
- قد يؤدي ذلك إلى التآكل.

يرجى إعادة تدوير مواد التغليف الخاصة بالمنتج أو التخلص منها بطريقة صديقة للبيئة.
المنتج والسلك الكهربائي يتوافقان مع متطلبات SASO/ IEC للحرارة الإستوائية المرتفعة . لا ينصح بتغيير السلك الكهربائي

احتياطات لتجنب التعرض الحاد لأشعة الميكروويف

عدم اتباع احتياطات السلامة التالية قد يتسبب في التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.
(أ). لا يجب تشغيل الفرن والباب مفتوحاً تحت أي الظروف، أو العبث بمقبض الباب، أو إدخال أي شيء في فتحات القفل.
(ب). لا تضع أشياء بين الباب والواجهة الأمامية للفرن أو تسمح لبقايا الطعام أو المنظف بالتراكم على المواد الغالقة. تأكد من تنظيف الباب والمواد الغالقة من خلال مسحها بعد الاستعمال بواسطة قطعة قماش مبللة أولاً ومن ثم قطعة قماش نظيفة وناعمة.
(ج). لا تعمل على تشغيل الفرن في حال به عطب إلا بعد أن يتم إصلاحه بواسطة فني مختص. من المهم جداً أن يغلق الباب على النحو الصحيح وبدون عطل:
(1) للباب (محنيا)
(2) لمفصلات الباب (مكسورة أو محلولة)
(3) للمواد الغالقة للباب والأسطح

(د) لا يجب أن يقوم بتعديل أو إصلاح الفرن سوى بواسطة فني ميكروويف مختص ومدرّب من قبل المصنع.
هذا المنتج من المجموعة 2 الفئة ب ISM. تشمل المجموعة 2 جميع أجهزة ISM التي تعمل عمداً على إنتاج طاقة بذبذبات الراديو ليتم استخدامها على شكل إشعاع كهرومغناطيسي. أما أجهزة الفئة ب فهي صالحة للاستخدام في المنازل والمؤسسات الموصلة مباشرة بشبكة طاقة ذات فولط منخفض.

المحتويات

تعرّف على فرنك الجديد
14 فحص الأجزاء
14 الضمان ومعلومات الصيانة
15 ضبط فرن الميكروويف
16 أزارير لوحة التحكم

التشغيل
18 التشغيل واختيار الوزن
18 ضبط الساعة
18 استخدام زر الإيقاف/ الإلغاء
18 استخدام زر توفير الطاقة
19 استخدام أزارير الطبخ الفوري
20 استخدام زر 30+ ثانية
20 إعادة التسخين التلقائة
21 إذابة الجليد التلقائية
22 ضبط أوقات الطبخ ومستويات الطاقة
22 الطبخ بمرحلة واحدة
23 الطبخ بمراحل متعددة
23 استخدام أزارير أكثر/ أقل
23 ضبط الصوت
24 استخدام مؤقت المطبخ
24 وضعية العرض
24 ضبط قفل حماية الأطفال

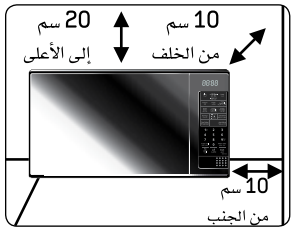
تعليمات الطبخ
25 أدوات الطبخ
26 اختبار أدوات الطبخ
27 أساليب الطبخ
28 نصائح عامة
29 دليل إذابة الجليد
30 دليل الطبخ
32 الوصفات

دليل الأواني

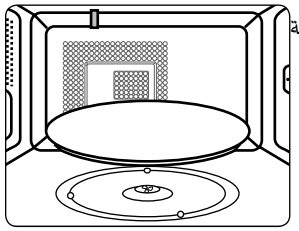
الملحقات
36 دليل المشاكل
37 العناية والتنظيف
38 المواصفات

فرن الميكروويف الجديد

ضع الفرن على سطح مستوٍ على ارتفاع 85 سم من الأرض. يجب أن يكون السطح قوياً على النحو الكافي ليدعم وزن الفرن.



1. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوئة كافية من خلال ترك مسافة 10 سم (4بوصة) على الأقل من الخلف والجوانب، و20 سم (8بوصة) أعلى الفرن.



2. إنزع جميع مواد التغليف من داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة المتدحرجة والصينية الدوارة. تأكد من أن الصينية تدور بحرية.

3. يجب أن يوضع الميكروويف بحيث يسهل الوصول للمقبس.

في حال تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بسلك خاص من المصنع أو وكيل الصيانة. لسلامتك، أدخل السلك بمقبس بثلاثة دبابيس، و220 AC فولط، و50 إلى 60 هرتز موصول بالأرضي.

لا تعمل على تركيب فرن الميكروويف في محيط حار أو رطب مثل الفرن العادي أو المدفئة. يجب التقيد بمواصفات الفرن وفي حال استخدام توصيلة كهربائية، يجب أن تكون بنفس مواصفات السلك الكهربائي المتوفر مع الفرن. إمسح داخل الفرن والمادة الغالقةللباب بواسطة قطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

فحص الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من المواد المغلفة وتأكد من وجود جميع الأجزاء المذكورة هنا. في حال عدم وجود أو كسر أي منها، يرجى الإتصال بالوكيل.

فرن الميكروويف

الحلقة المتدحرجة

الصينية الزجاجية

الضمان والصيانة

عند الاتصال بسامسونج، يرجى توفير الموديل والرقم التسلسلي التي عادة ما تكون خلف أو أسفل المنتج. يرجي تسجيل هذه الأرقام بالأسفل، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. إحتفظ بها في مكان آمن مع نسخة من الوصل لإثبات الشراء في حال تطلبت الصيانة على الضمان.

رقم الموديل
الرقم التسلسلي
تاريخ الشراء
مكان الشراء

1. الرقم المجاني
2. يجب أن يقوم العميل بإبراز بطاقة الضمان مع فاتورة الشراء الأصلية (يرجى مراجعة الشروط والأحكام المرفقة مع الضمان).
3. يجب تعبئة وختم بطاقة الضمان من قبل وكيل سامسونج.
4. البريد الإلكتروني الخاص بخدمة العملاء:
5. المساعدة على الشبكة: http://www.samsung.com/sa-en

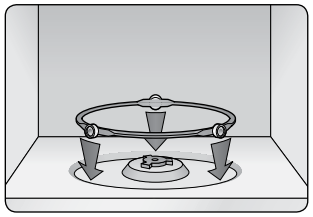
يجب أن تتم الصيانة على الضمان بواسطة مركز صيانة سامسونج المعتمد. في حال تطلبت الصيانة على الضمان، يرجى توفير المعلومات أعلاه مع نسخة من الوصل لمركز صيانة سامسونج المعتمد.

تجهيز فرن الميكروويف

1. ضع الفرن على سطح مستوٍ وقوي وادخل السلك في مصدر كهربائي موصول بالأرضي. عند توصيله، ستظهر الأرقام التالية على الشاشة:
في حال لم يتم لمس الفرن لمدة 10 ثواني، سيظهر الرقم 12:00 على الشاشة.

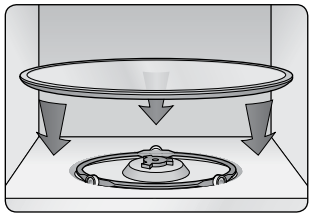
تأكد من وجود تهوئة كافية من خلال ترك مسافة 10 سم (4بوصة) على الأقل من الخلف والجوانب، وأعلى الفرن.

2. إفتح باب الفرن من خلال ضغط الزر أسفل لوحة التحكم.



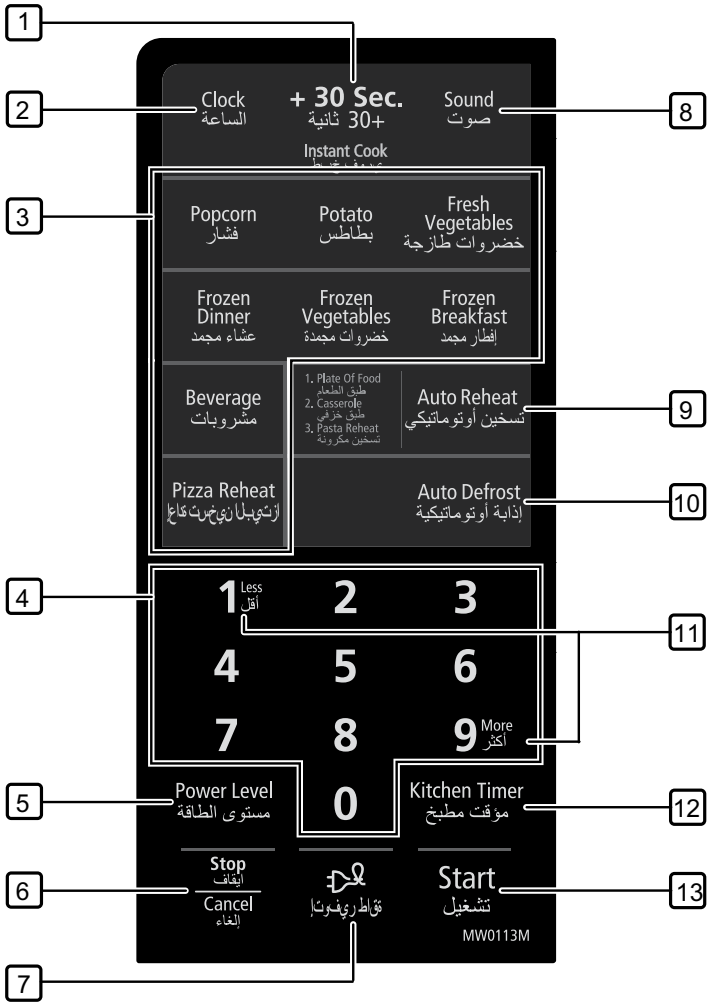
3. إمسح داخل الفرن بواسطة قطعة قماش مبللة.

4. ضع الحلقة المتدحرجة المركبة مسبقاً في التجويفة المخصصة في وسط الفرن.



5. ضع الصينية الزجاجية أعلى الحلقة بحيث تركب الوصلات الزجاجية في وسط الصينية، بإحكام في الوصلات في أرضية الفرن.

أزارير لوحة التحكم



- يرجى مراجعة المعلومات التالية

1 **زر 30+ ثانية** ص 02
إضغط مرة واحدة لكل 30 ثانية طبخ على الطاقة العالية.
بعد ذلك إضغط زر START إبدأ، لتشغيل الفرن.

2 **الساعة** ص 18
تضبط الوقت الحالي.

3 **أزارير الطبخ الفوري** ص 19
وضع فوري لطبخ المأكولات المحببة.

4 **أزارير الأرقام**
تضبط أوقات الطبخ أو الكميات ومستويات الطاقة غير العالية.

5 **مستوى الطاقة** ص 22
إضغط هذه القائمة لضبط مستوى الطاقة غير العالية.

6 **الإيقاف/ الإلغاء** ص 18
إضغط للتوقف القصير أو تصحيح غلطة.

7 **توفير الطاقة** ص 23

8 **زر الصوت** ص 02

9 **إعادة التسخين التلقائية** ص 02
إختر نوع الطبق الذي ترغب في إعادة تسخينه.

10 **إذابة الجليد التلقائية** ص 21
يضبط وزن الطعام الذي ترغب في إذابة الجليد عنه.

11 **أكثر/ أقل** ص 23
يزيد أو يقلل وقت الطبخ.

12 **مؤقت المطبخ** ص 24

13 **إبدأ**
إضغط لتبدأ في الطبخ.

التشغيل

التشغيل واختيار الوزن

المرة الأولى التي تقوم فيها بإدخال السلك الكهربائي في مصدر الطاقة، أو بعد انقطاع التيار، سيظهر الرقم "88:88" على الشاشة. في هذا الوقت، بإمكانك اختيار نظام الوزن الذي يظهر على الشاشة. بإمكانك الاختيار بين الرطل (LBS) أو الجرام (Gr).

ضبط الساعة

1. إضغط زر الساعة Clock. سيظهر على الشاشة:

2. إستخدم أزرار الأرقام Number لإدخال الوقت الحالي. يجب أن تضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 أدخل 5.0.0.

3. إضغط Clock مرة ثانية. ستظهر نقطتان تشير إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حال انقطاع التيار، ستحتاج إلى إعادة ضبط الساعة.
بإمكانك معرفة الوقت الحالي خلال الطبخ من خلال الضغط على زر الساعة Clock.

إستخدام زر الإيقاف/ الإلغاء

زر الإيقاف/ الإلغاء Stop/ Cancel يسمح لك بمسح التعليمات التي أدخلتها.
كما يسمح لك بإيقاف دورة الطبخ لمدة قصيرة لفحص الطعام.

- قم بإيقاف الفرن لمدة قصيرة: إضغط زر الإيقاف/ الإلغاء Stop/ Cancel مرة واحدة. لإعادة التشغيل، إضغط إبدأ Start.
- قم بإيقاف الطبخ، إمسح التعليمات، وارجِع عرض الشاشة إلى الوقت: إضغط زر الإيقاف/ الإلغاء Stop/ Cancel مرتين.
- لتصحيح غلطة أدخلتها: إضغط زر الإيقاف/ الإلغاء Stop/ Cancel مرة واحدة، ثم أعد إدخال التعليمات.

إستخدام زر توفير الطاقة

عند لمس هذا الرمز ( )، يتم تشغيل وضعية توفير الطاقة بدون أن يظهر عرض على الشاشة. ستستمر الساعة الداخلية بالعمل، عند لمس هذا الرمز مرة أخرى، سيتم عرض الوقت الصحيح.

إستخدام أزارير الطبخ الفوري

1. إضغط زر الطبخ الفوري Instant Cookالمتوافق مع الطعام الذي تطبخه (فشار Popcorn على سبيل المثال). سيظهر على الشاشة وزن الحصة الأولى:

2. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم الحصة التي تريدها. ستقوم الشاشة بدورة تُعرض خلالها جميع الحصص المتوفرة.

3. إضغط زر إبدأ Start بعد اختيار حجم الحصة الصحيح.

قائمة الطبخ الفوري

نوع الطعام	نوع الطعام	نوع الطعام
فشار	3.5 أونصة 3.5-3.0 أونصة	إستخدم فقط ا كيس فشار صالح للاستخدام في الميكروويف. توخى الحذر عند نزع وفتح الكيس الحار من الفرن.
بطاطس	1 EA, 2 EA 3 EA, 4EA 5EA, 6EA	قم بوخز البطاطس عدة مرات بالشوكة. ضعها على الصينية الدوّارة على نحو شعاع. إنزع البطاطس من الفرن، لفها بورق القصدير واتركها لمدة 3إلى 5 دقائق.
خضروات طازجة	1 كوب 2 كوب 3 أكواب 4 أكواب	ضع الخضروات في كسرولة وأضف القليل من الماء (2 إلى 5 ملاعق طعام). غطّي خلال الطبخ وحرّك قبل تركه.
عشاء مجمد	8 إلى 10 أونصة 10 إلى 12 أونصة 12 إلى 18 أونصة	إنزع التغليفة الخارجية واتبع تعليمات المنتج لتغطيته وتركه. بعد الطبخ، اتركه لمدة 1 إلى 3 دقائق.
إفطار مجمد	4 إلى 6 أونصة 6 إلى 8 أونصة	إنزع التغليفة الخارجية واتبع تعليمات المنتج لتغطيته وتركه. بعد الطبخ، اتركه لمدة 1 إلى 3 دقائق.
مشروبات	½ كوب 1 كوب 2 كوب	ضع قهوة، أو شاي أو حساء إلخ على درجة حرارة الغرفة في كوب آمن للاستخدام في الميكروويف. حرّك قبل التقديم.
خضروات مجمدة	1 كوب 2 كوب 3 أكواب 4 أكواب	إنزع من التغليفة ضع الخضروات في كسرولة وأضف القليل من الماء (2 إلى 5 ملاعق طعام). غطّي خلال الطبخ وحرّك قبل تركه.

إستخدام زر +30 ثانية

هذا الزر يوفر طريقة عملية لتسخين الطعام بزيادات 30 ثانية على مستوى الطاقة العالية.

1. إضغط زر 30 ثانية 30+ Sec مرة واحدة لكل 30 ثانية إضافية ترغب فيها بطبخ الطعام. على سبيل المثال، إضغط عليه مرتين للطبخ مدة دقيقة واحدة. سيتم عرض الوقت. إضغط زر إبدأ Start.
أضف المزيد من الوقت للبرنامج قيد الإستعمال من خلال الضغط على زر 30 ثانية 30+ Sec لكل 30 ثانية ترغب في إضافتها.

2. إضغط زر إبدأ Start.

إعادة التسخين التلقائية

لإعادة تسخين الطعام، إختر نوع الطبق وعدد الحصص التي تود تسخينها، ليقوم الميكروويف بضبط وقت إعادة التسخين تلقائياً.

1. كرر ضغط زر إعادة التسخين التلقائي Auto Reheat لاختيار حجم الحصة التي تريدها. الحصة المبدأية لكل طبق هي حصة واحدة.

طبق طعام – 1 حصة

كسرولة– 1 حصة

إعادة تسخين معكرونة– 1حصة

بإمكانك اختيار إلى أربع حصص لإعادة تسخين الكسرولات والمعكرونة.
تتوفر حصة واحدة فقط لطبق من الطعام.
تُظهر الشاشة الطبق والكمية التي اخترتها.

2. إستخدم أزارير الأرقام لزيادة عدد الحصص. على سبيل المثال، لإعادة تسخين ثلاثة حصص، إضغط على الرقم "3" (يرجى الرجوع إلى قائمة إعادة التسخين التلقائي Auto Reheat بالأسفل للحصص). تُظهر الشاشة عدد الحصص التي اخترتها:

3. إضغط زر إبدأ Start. تُظهر الشاشة وقت الطبخ.

جدول إعادة التسخين التلقائية

نوع الطعام	الوزن	الملاحظات
طبق الطعام	1 حصة	غطي الصحن بغطاء الطعام البلاستيكي المثقوب أو ورق الشمع. المحتويات – 3 إلى 4 أونصة لحم، أو دجاج أو سمك (إلى 6 أونصة مع العظم) – ½ كوب نشويات (بطاطس، أو معكرونة، أو أرز إلخ) – ½ كوب خضروات (حوالي 3 إلى 4 أونصة)
كسرولة	1 إلى 4 حصص (8 أونصة للحصة)	غطي الصحن بغطاء أو بغطاء الطعام البلاستيكي المثقوب. حرّك الطعام مرة واحدة قبل التقديم.
إعادة تسخين معكرونة	1 إلى 4 حصص (8 أونصة للحصة)	

إذابة الجليد التلقائية

لإذابة الطعام، إضبط وزن الطعام ليقوم الميكروويف بضبط وقت إذابة الجليد، ومستوى الطاقة ووقت ترك الطعام تلقائياً.

1. إضغط زر إذابة الجليد التلقائية Auto Defrost . سيظهر "0.5 LB" على الشاشة. (أي ما يعادل إضافة 0.2 كلج في كل مرة بنظام القياس المتري).

2. كرر الضغط على زر إذابة الجليد التلقائية Auto Defrost . سيعمل هذا على زيادة الوزن بإضافة 0.5 رطل في كل مرة، إلى أن تصل الزيادة إلى 6.0 رطل. (أي ما يعادل إضافة 0.2 كلج في كل مرة بنظام القياس المتري).

بإمكانك أيضاً استخدام أزارير الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرة.

إضغط زر إبدأ Start لتشغيل الفرن. سيعمل الفرن على حساب وقت الإذابة تلقائياً. مرتان خلال إذابة الجليد، سيصدر الفرن صفارة.

3. إضغط زر الإيقاف/ الإلغاء Stop/ Cancel، إفتح باب الفرن، واقلب الطعام على الجانب الآخر.

4. إضغط زر إبدأ Start لاستئناف إذابة الجليد.

في حال انقطاع التيار، ستحتاج لإعادة ضبط الساعة.
راجع صفحة 29 لدليل إذابة الجليد التلقائية.

ضبط أوقات الطبخ ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بضبط مرحلتين من الطبخ، كل منها بوقت ومستوى طاقة خاص. يسمح لك مستوى الطاقة بالتحكم بشدة الحرارة من الدافئ (1) إلى (0).

الطبخ من مرحلة واحدة

لعمليات الطبخ البسيطة من مرحلة واحدة، ما عليك سوى ضبط الوقت. مستوى الطاقة مضبوط على مستوى الطاقة العالي. في حال رغبت في ضبط الطاقة لمستوى آخر، يجب استخدام زر مستوى الطاقة Power Level.

1. إستخدم أزارير الأرقام لضبط مستوى الطبخ. بإمكانك ضبط الوقت من 1 ثانية إلى 99 دقيقة و99 ثانية. على سبيل المثال لضبط 20 ثانية، أدخل 2,0,0,0.

2. في حال رغبت في ضبط الطاقة لمستوى آخر غير العالي، يجب استخدام زر مستوى الطاقة Power Level، ومن ثم استخدام أزارير الأرقام لإدخال مستوى الطاقة المطلوب.

Power Levels مستوى الطاقة:

1= دافئ	6= غليان بطيء
2= منخفض	7= متوسط مرتفع
3= إذابة الجليد	8= إعادة التسخين
4= متوسط منخفض	9= تشويح
5= متوسط	0= مرتفع

3. إضغط زر إبدأ Start لبداية الطبخ. في حال رغبت في تغيير ضبط الطاقة لمستوى آخر، إضغط زر الإيقاف/ الإلغاء Stop/ Cancel، قبل أن تضغط إبدأ Start ، ومن ثم أعد إدخال جميع المعلومات.

النتيجة : يبدأ الطبخ. عند الإنتهاء:
1) الفرن يُصدر 4 صفارات.
2) علامة إنتهاء العملية صوت يُسمع 3 مرات. (مرة في كل دقيقة)

الطبخ بمراحل متعددة

بعض الوصفات تتطلب الطبخ على عدة مراحل وحرارات مختلفة. بإمكانك ضبط الطبخ على عدة مراحل باستخدام الميكروويف.

1. إتبع الخطوات 1 و2 بجزء "الطبخ بمرحلة واحدة" على هذه الصفحة.

عند إدخال أكثر من مرحلة للطبخ، يجب ضغط زر مستوى الطاقة Power Level قبل إدخال المرحلة الثانية للطبخ.

لضبط مستوى الطاقة على العالي لمرحلة من مرحل الطبخ، إضغط زر مستوى الطاقة Power Level مرتين.

2. إستخدم أزارير الأرقام لضبط وقت الطبخ الثاني.

3. إضغط زر مستوى الطاقة Power Level، ثم إستخدم أزارير الأرقام لضبط مستوى الطاقة للمرحلة الثانية للطبخ.

4. إضغط زر إبدأ Start لبداية الطبخ.

بإمكنك معرفة مستوى الطاقة خلال الطبخ من خلال ضغط زر مستوى الطاقة Power Level.
هذه الوظيفة مستقلة عن اختيار المراحل المتعددة.

إستخدام أزارير أكثر/ أقل

أزارير أكثر/ أقل More/ Less تسمح لك بتعديل أوقات الطبخ المعدة مسبقاً. تعمل هذه الأزارير فقط مع وضعيات إعادة التسخين التلقائية Auto Reheat، والطبخ الفوري Instant Cook والطبخ المؤقت Time Cook. إستخدم أزارير أكثر/ أقل More/ Less بعد بداية الطبخ باستخدام إحدى هذه الإجراءات.
لا يمكن استخدام أزارير أكثر/ أقل More/ Less مع زر طعام الأطفال Baby Food.

1. لإضافة المزيد من الوقت لإجراء طبخ تلقائي: إضغط زر أكثر (9) More.
2. لتقليل وقت إجراء طبخ تلقائي: إضغط زر أقل (1) Less.

لإضافة/ لتقليل وقت إجراء طبخ تلقائي Time Cook بـ10 ثواني، إضغط زر أكثر (9) More أو زر أقل (1) Less.

تعديل الصوت

يسمح زر الصوت بتعديل صوت رنّات الميكروويف. لتغيير ارتفاع الصوت:

1. إضغط زر الصوت Sound. تظهر كلمة تشغيل "ON" على الشاشة.
2. إضغط زر الصوت Sound مرة ثانية لكتم الصوت.
3. إضغط إبدأ Start للرجوع إلى عرض الوقت.

إستخدام مؤقت المطبخ

1. إستخدم أزارير الأرقام لضبط مدة التوقيت.

2. إضغط زر مؤقت المطبخ Kitchen Timer.

3. يبدأالمؤقت بالعد التنازلي ليصدر صفارة عند انتهاء الوقت.

عرض الطبخ

بإمكانك استخدام وضعية عرض الطبخ Demonstration Mode لرؤية كيفية عمل الميكروويف دون تسخينه.

1. إستمر بالضغط على زر "0" بينما تضغط على زر "1".

2. لإيقاف وضعية عرض الطبخ، كرر الخطوة 1 أعلاه.

ضبط قفل حماية الأطفال

بإمكانك قفل الميكروويف لضمان عدم استعماله من قبل الأطفال بدون إشراف.

1. . إستمر بالضغط على زر "0" ومن ثم على زر "2". لن يمكنك استعمال الميكروويف إلى أن يتم فتحه. لفتحه، كرر الخطوة 1 أعلاه.

تعليمات الطبخ

أدوات الطبخ

ينصح باستخدام

- **صحون وزبديات الزجاج والسيراميك-** استخدمها للطبخ أو التسخين.
- **طبق الشوي بالميكروويف-** استخدمه لشوي القطع الصغيرة مثل الستيك، أو الريش، أو البان كيك. إتبع التعليمات المتوفرة مع طبق الشوي.
- **الغطاء البلاستيك الصالح للاستخدام في الميكروويف-** إستخدمه للاحتفاظ بالبخار. إترك فتحة صغيرة ليتسرب منها بعض البخار وتجنب ملامسته للطعام.
- **ورق الشمع-** إستخدمه للتغطية ومنع الطرطشة.
- **الفوط ومناديل الورق-** إستخدمها للتسخين القصير والتغطية. تعمل على امتصاص البلل وتمنع الطرطشة. لا تستخدم مناديل الورق التي تم إعادة تدويرها لأنها قد تحتوي على المعدن كما أنها قابلة للاشتعال.
- **الصحون والأكواب الورقية-** إستخدمها للتسخين القصير على درجة حرارة منخفضة. لا تستخدم الورق الذي تم إعادة تدويره لأنه قد يحتوي على المعدن كما أنه قابل للاشتعال.
- **ميزان الحرارة-** إستخدم فقط تلك المكتوب عليها أنها "آمنة للاستخدام بداخل الميكروويف" واتبع جميع التعليمات. إفحص الطعام في عدة مناطق. بالإمكان استخدام ميزان الحرارة العادي بعد إخراج الطعام من الفرن.

إستخدام محدود

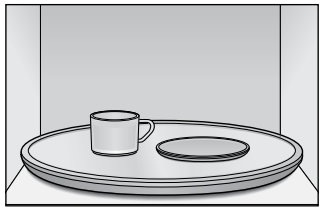
- **ورق القصدير-** إستخدم شرائح القصدير الرفيعة لمنع زيادة طبخ المناطق المكشوفة. إحذر، فإن إستخدام كميات كبيرة من القصدير قد يتسبب في تلف الميكروويف.
- **أواني السيراميك، والخزف والحجر-** إستخدم فقط تلك المكتوب عليها أنها "آمنة للاستخدام بداخل الميكروويف". في حال لم يكن مكتوباً عليها، اختبرها لتتأكد من سلامة استخدامها. لا تستخدم الأواني المزينة بحلية معدنية بتاتاً.
- **البلاستيك-** إستخدم فقط تلك المكتوب عليها أنها "آمنة للاستخدام بداخل الميكروويف". بعض البلاستيك قابل للذوبان.
- **القش، الأملود والخشب-** إستخدمها للتسخين القصير، لأنها قد تكون قابلة للإشتعال.

لا يُنصح باستعمال

- **القوارير والمرطبانات الزجاجية** – الزجاج العادي نحيف جداً وقد يتحطم مما لا يجعله مناسباً للاستعمال في الميكروويف.
- **الأكياس الورقية-** هذه تشكل خطر الحريق، عدا أكياس الفشار المصممة للاستعمال في الميكروويف..
- **أطباق وأكواب الستيرو فوم-** هذه قابلة للذوبان وقد تتركة ترسبات غير صحية على الطعام.
- **حاويات تخزين الطعام والحاويات البلاستيكية-** الحاويات مثل حاويات المرجرين قابلة للذوبان.
- **الأدوات المعدنية-** قد تتسبب في تلف الفرن. إنزع جميع الأدوات المعدنية قبل الطبخ.

إختبار الأدوات

في حال لم تكن متأكداً من أن الأطباق آمنة للاستعمال في الميكروويف، اختبرها كالتالي:



1. إملأ مقدار 1 كوب من الماء وضعه بداخل الفرن، بجانب الطبق الذي تود اختباره.

2. إضغط زر +30 ثانية Sec 30.
ثم اضغط زر إبدأ Start، مرة واحدة للتسخين +30 ثانية على مستوى طاقة مرتفعة. يجب أن تكون الماء دافئة وكذلك الطبق الذي تود اختباره. في حال كان الطبق بارداً، فإن ذلك يعني أنه لا يمتص طاقة الميكروويف وبالتالي فهو غير مناسباً للاستعمال في الميكروويف.

أساليب الطبخ

التحريك

حرّك الطعام مثل الكسرولات والخضار خلال الطبخ لتوزيع الحرارة بتساوٍ. يمتص الطعام إلى الخارج كمية أكبر من الحرارة ويصبح ساخناً بسرعة، وبالتالي حرّك الطعام من الخارج إلى الوسط. سيتوقف الفرن عن العمل عندما تفتح الباب لتحريك الطعام.

الترتيب

رتّب الأطعمة ذات الأشكال الغير متوازنة، مثل قطع الدجاج، أو الريّش على سبيل المثال مع وضع الأجزاء الأكثر سماكة باتجاه خارج الصينية الدوّارة حيث تحصل على كمية أكبر من طاقة الميكروويف. لمنع طبخها أكثر من اللزوم، ضع الأجزاء النحيفة أو الحساسة باتجاه وسط الصينية الدوّارة.

الحماية

إحمِ الطعام باستعمال شرائح نحيفة من ورق القصدير لمنع طبخه أكثر من اللزوم. المناطق التي تتطلب الحماية تشمل أطراف أجنحة الدجاج، أطراف سيقان الدجاج، وزوايا أطباق الخبز المربعة. إستخدم كميات قليلة من ورق القصدير. الكميات الكبيرة قد تتسبب في تلف الفرن.

قلب الطعام

إقلب الطعام بعد انقضاء منتصف وقت الطبخ لتتعرض جميع الأجزاء لطاقة الميكروويف. هذا الأمر مهم خاصة مع القطع الكبيرة مثل الروستو.

ترك الطعام

الأطعمة المطبوخة في الميكروويف تجمع حرارة داخلية وتستمر بالطبخ لعدة دقائق بعد توقف الفرن. إترك الأطعمة لإكمال الطبخ، خاصة الأطعمة مثل الروستو والخضار الكاملة. يحتاج الروستو لهذا الوقت لإكمال الطبخ في الوسط دون طبخه أكثر من اللزوم في المناطق الخارجية. يجب رج أو تحريك جميع السوائل، مثل الشوربة أو الشوكولاتة الساخنة عند انتهاء الطبخ. إترك السوائل برهة قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، حرّكه جيداً وافحص الحرارة قبل التقديم.

إضافة الرطوبة

تنجذب طاقة الميكروويف إلى جزيئات الماء. يجب أن تتم تغطية أو ترك الطعام الغير متساوي في محتوى الرطوبة للسماح للحرارة للتبدد بتساوي. أضف كمية قليلة من الماء للمساعدة في طبخ الطعام الجاف.

نصائح عامة

- الطعام الكثيف، مثل البطاطس يحتاج إلى مدة أطول للطبخ. يجب أن يتم تسخين الطعام باستخدام طاقة منخفضة لكي لا يصبح قاسي.
- الارتفاع ونوع أواني الطبخ المستعملة قد يؤثران على وقت الطبخ. عند استخدام وصفة جديدة، إستخدم أقل وقت للطبخ وافحص الطعام من حين إلى آخر لتجنب طبخه أكثر من اللزوم.
- يجب ثقب الأطعمة التي لا تحتوي على جلدة أو قشرة مسامية، مثل البطاطس، والبيض أو النقانق كي لا تنفجر.
- لا يوصى بالقلي في الزيت أو الدهون. الدهون والزيوت قد تغلي فجأة وتسبب حروق شديدة.
- بعض المكوّنات تسخن بسرعة أكبر من غيرها. المربى بداخل الدونات تصبح أكثر سخونة من العجين. تذّكر هذا لتجنب الحروق.
- لا ينصح التعليب في البيت باستخدام الميكروويف لأنه قد لا يتم القضاء على جميع أنواع البكتيريا الضارة من خلال عمليات التسخين بالميكروويف.
- مع أن الميكروويف لا يعمل على تسخين أواني الطبخ، عادة ما يتم نقل الحرارة إلى الأواني. دائماً إستخدم مسّاكات القدور عند نزع الطعام من الميكروويف ولقّن الأطفال أن يفعلوا مثلك.

دليل إذابة التجميد التلقائية

- إتبع التعليمات التالية عند إذابة أنواع مختلفة من الطعام.

الطعام	الكمية القياسية	الإجراءات
روستو بقري	2.5-6.0 رطل	إبدأ بوضع الطعام بحيث تكون الدهون إلى الأسفل. بعد كل مرحلة، إقلب الطعام واحمي الجوانب الدافئة باستعمال شرائح رفيعة من ورق القصدير.
الستيك، والريّش، والسمك	0.5-3.0 رطل	بعد كل مرحلة، أعد ترتيب الطعام واحمي الجوانب الدافئة وتلك التي تمت إذابة الجليد عنها، باستعمال شرائح رفيعة من ورق القصدير. إنزع قطع الطعام التي ذاب عنها الجليد تقريباً. أتركها مغطاة بالقصدير لمدة 5 إلى 10 دقائق.
اللحم المفروم	0.5-3.0 رطل	بعد كل مرحلة، إنزع قطع الطعام التي ذاب عنها الجليد تقريباً. أتركها مغطاة بالقصدير لمدة 5 إلى 10 دقائق.
الدجاج الكامل	2.5-6.0 رطل	إنزع الحوصلة والكبد والقلب قبل تجميد الدواجن. إبدأ إذابة الجليد بالصدر إلى الأسفل. بعد المرحلة الأولى، إقلب الدجاج واحمي الجوانب الدافئة باستعمال شرائح رفيعة من ورق القصدير. بعد المرحلة الثانية، احمي الجوانب الدافئة مرة أخرى باستعمال شرائح رفيعة من ورق القصدير. أتركها مغطاة لمدة 30 إلى 60 دقيقة في الثلاجة.
قطع الدجاج	0.5-3.0 رطل	بعد كل مرحلة، أعد ترتيب أو نزع قطع الطعام التي ذاب عنها الجليد تقريباً. أتركها لمدة 10 إلى 20 دقيقة.

إفحص الطعام عندما صدور إشارات الفرن. قد تكون الأجزاء الصغيرة ما زالت مجمدة بعد المرحلة الأخيرة، أتركها جانباً ليستمر ذوبان الجليد. لا تعمل على إذابة الجليد إلى أن تذوب جميع بلورات الثلج. حماية الروستو والستيك باستعمال شرائح نحيفة من ورق القصدير تمنع طبخ الأطراف قبل أن تتم إذابة الجليد عن وسط الطعام. إستعمل شرائح نحيفة، ومسطحة وناعمة من ورق القصدير لتغطية الأطراف والأجزاء النحيفة من الطعام.

دليل الطبخ

دليل طبخ اللحوم بالميكروويف

- ضع اللحم على شبك تحمير صالح للاستعمال في الميكروويف بداخل طبق صالح للاستعمال في الميكروويف.
- إبدأ بالدهون إلى الأسفل. إستعمل شرائح رفيعة من ورق القصدير لحماية أطراف العظام أو المناطق الرقيقة من اللحم.
- إفحص الحرارة في عدة مناطق قبل ترك اللحم للمدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي حرارة النزع من الميكروويف. سترتفع درجة حرارة الطعام خلال مدة تركه.

الطعام	مدة الطبخ / مستوى الطاقة	التعليمات
روستو بقري بدون عظم إلى 4 رطل	مدة الطبخ: 7- 10 دقائق للرطل على 115 فهرنهايت- قليل الطهو 8- 12 دقيقة للرطل على 120 فهرنهايت- متوسط الطهو 9 -14 دقيقة للرطل على 145 فهرنهايت- طهو جيد **مستوى الطاقة:** مرتفع (0)لأول 5 دقائق، ثم متوسط (5)	ضع الروستو بجهة الدهون إلى الأسفل على شبك التحمير. غطي بورق الشمع. إقلب عند انتهاء نصف مدة الطبخ. أترك لمدة 10 دقائق.

دليل طبخ الدواجن بالميكروويف

- ضع الدواجن على شبك تحمير صالح للاستعمال في الميكروويف بداخل طبق صالح للاستعمال في الميكروويف.
- غطي الدواجن بورق الشمع لمنع الطرطشة.
- إستعمل شرائح رفيعة من ورق القصدير لحماية أطراف العظام أو المناطق الرقيقة من اللحم، أو المناطق التي تصبح مطبوخة أكثر من اللزوم.
- إفحص الحرارة في عدة مناطق قبل ترك الدواجن للمدة الموصى بها.

الطعام	مدة الطبخ / مستوى الطاقة	التعليمات
دجاجة كاملة إلى 4 رطل	مدة الطبخ: 6- 9 دقائق للرطل على 170- 180 فهرنهايت **مستوى الطاقة:** متوسط مرتفع (7)	ضع صدر الدجاجة إلى الأسفل على شبك التحمير. غطي بورق الشمع. إقلب عند انتهاء نصف مدة الطبخ. إطبخ إلى تصبح العصارة صافية ويتغير لون اللحم بقرب العظم من الزهري. أترك لمدة 5- 10 دقائق.
قطع الدجاج إلى 2 رطل	مدة الطبخ: 6- 9 دقائق للرطل على 180 فهرنهايت اللحم الداكن 170 فهرنهايت اللحم الفاتح **مستوى الطاقة:** متوسط مرتفع (7)	ضع عظام الدجاج إلى الأسفل على الطبق مع القطع السميكة باتجاه خارج الطبق. غطي بورق الشمع. إقلب عند انتهاء نصف مدة الطبخ. إطبخ إلى أن تصبح العصارة صافية ويتغير لون اللحم بقرب العظم من الزهري.أترك لمدة 5- 10 دقائق.

دليل طبخ الدواجن بالميكروويف

- إطبخ السمك إلى أن يصبح هشاً ويمكن تقشيره بالشوكة.
- ضع السمك على شبك تحمير صالح للاستعمال في الميكروويف بداخل طبق صالح للاستعمال في الميكروويف.
- إستخدم غطاء محكماً لطبخ السمك بالبخار. الغطاء الخفيف مثل ورق الشمع وورق المطبخ يوفر كمية أقل من البخار.
- لا تطبخ السمك أكثر من اللزوم، إفحصه مع انتهاء أقل مدة للطبخ.

الطعام	مدة الطبخ / مستوى الطاقة	التعليمات
إستيك إلى 1.5 رطل	مدة الطبخ: 6- 10 دقائق للرطل **مستوى الطاقة:** متوسط مرتفع (7)	ضع الستيك على شبك التحمير مع القطع السميكة باتجاه خارج الشبك. غطي بورق الشمع. إقلب وأعيد الترتيب عند انتهاء نصف مدة الطبخ. إطبخ إلى أن يصبح السمك هشاً ويمكن تقشيره بسهولة بالشوكة.أترك لمدة 3- 5 دقائق.
فيليه إلى 1.5 رطل	مدة الطبخ: 3- 7 دقائق للرطل **مستوى الطاقة:** متوسط مرتفع (7)	رتّب الفيليه في طبق التحمير مع تغطية القطع النحيفة بورق الشمع. في حال كانت سماكة القطع أكثر من ½ بوصة،إقلب وأعيد الترتيب عند انتهاء نصف مدة الطبخ. إطبخ إلى أن يصبح السمك هشاً ويمكن تقشيره بسهولة بالشوكة. أترك لمدة 2- 3 دقائق.
جمبري إلى 1.5 رطل	مدة الطبخ: 3- 5 ½ دقائق للرطل **مستوى الطاقة:** متوسط مرتفع (7)	رتّب الجمبري في طبق التحمير بدون أن تضعه فوق بعض أو في طبقات. غطي بورق الشمع. إطبخ إلى أن يتماسك ويصبح غير شفاف، مع التحريك مرتين أو ثلاث. أترك 5 دقائق.

دليل طبخ البيض بالميكروويف

- لا تطبخ البيض في القشرة، ولا تعمل على تسخين البيض في قشره كي لا ينفجر.
- يجب ثقب البيض الكامل كي لا ينفجر.
- إطبخ البيض إلى أن يجمد فقط، أو سيصبح قاسي في حال تم طبخه أكثر من اللزوم.

دليل طبخ الخضروات بالميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطبخ مباشرة. عادة لا تحتاج لماء إضافي. في حال طبخ الخضروات السميكة مثل البطاطس، والجزر، والفاصوليا الخضراء، أضف حوالي ¼ كوب من الماء.
- يتم طبخ الخضار الصغيرة (مثل شرائح الجزر، والبازلاء، والفاصوليا البيضاء، إلخ)بسرعة أكبر من الكبيرة.
- يجب ترتيب الخضروات، مثل البطاطس، والقرع أو الذرة الكامل في دائرة على الصينية الدوارة قبل الطبخ. سيتم طبخها بتساوٍ أكثر في حال تم قلبها بعد انتهاء نصف مدة الطبخ.
- دائماً ضع الخضروات مثل الهليون والبروكولي بالساق تجاه حافة الطبق والأطراف تجاه الوسط.
- عند طبخ الخضروات القطعة، دائماً غطي الطبق بغطاء أو غطاء بلاستيكي مثقوب مناسب للاستعمال في الميكروويف.
- يجب ثقب جلود الخضروات الكاملة، والغير مقشرة مثل البطاطس، والقرع، والباذنجان إلخ في أماكن متفرقة قبل الطبخ لمنعها من الإنفجار.
- لطبخ متساوٍ أكثر حرّك أو أعد ترتيب الخضروات الكاملة بعد انتهاء نصف مدة الطبخ.
- بشكل عام، كلما كان الطعام أكثر كثافة كلما احتاج إلى مدة ترك أطول. (مدة الترك تعني الوقت اللازم للأطعمة والخضروات الكبيرة والكثيفة للانتهاء من الطبخ بعد الخروج من الفرن). البطاطس قد تحتاج إلى ترك على الكاونتر لمدة 5 دقائق قبل الإنتهاء من الطبخ، بينما بالإمكان تقديم طبق بازلاء في الحال.

الوصفات

يخنة اللحم مع الشعير

1 ½ رطل مكعبات 1/ بوصة لحم اليخنة
½ كوب بصل مقطع
2 ملعقة طعام دقيق متعدد الإستعمالات
1 ملعقة طعام صلصة ورشستر
1 علبة (13.75 -14.5 أونصة) مرقة لحم
2 حبة جزر متوسطة، مقطعة شرائح ½ بوصة (12.7 ملم) (حوالي كوب)
½ كوب شعير
1 ورقة غار
¼ ملعقة ملعقة شاي فلفل
1 كيس بازيلاء (9 -10 أونصة) مجمدة تم إذابة الجليد عنها

1. في كسرولة سعة نصف جالون، أخلط جيداً اللحم، والبصل، والدقيق، وصلصة الورشستر. غطي بالغطاء واطبخ على العالي من 6 إلى 8 دقائق إلى أن يتغير لون اللحم من الزهري، مع التحريك مرة واحدة.
2. أضف وحرّك مرقة اللحم، والجزر، والشعير، وورقة الغار، والفلفل. غطي بالغطاء. إطبخ على المتوسط من 1ساعة إلى 1 ½ إلى أن يطرى اللحم والجزر، مع التحريك مرتين إلى ثلاث.
3. أضف وحرّك البازيلاء. غطي بالغطاء. إطبخ على المتوسط لمدة 10 دقائق. إترك لمدة 10 دقائق. إنزع ورقة الغار قبل التقديم.

يكفي 6 حصص.

كسرولة البركولي والجبنة

¼ كوب زبدة أو مرجرين
¼ كوب بصل مقطع
1 ½ ملعقة طعام دقيق
½ ملعقة شاي ملح
¼ ملعقة شاي مستردا جافة
1/8 ملعقة شاي فلفل
1½ كوب حليب
¼ كوب فلفل أحمر مقطع
8 أونصة (2كوب) جبنة شيدار شرائح
1 كيس (9-10 أونصة) بروكولي مقطع مجمد، تم إذابة الجليد عنه
4 أكواب معكرونة حلزونية الشكل مطبوخة (8 أونصة جافة)

1. في كسرولة سعة نصف جالون، اطبخ الزبدة والبصل على العالي من 1 إلى 2 دقيقة إلى أن يطرى البصل، مع التحريك مرة واحدة.
2. أضف الدقيق، والملح، والمستردا، والفلفل أخلط جيداً. إطبخ على العالي من 30 إلى 60 ثانية إلى أن يغلي المزيج. أضف وحرّك الحليب إلى أن يصبح المزيج ناعماً.
3. أضف وحرّك الفلفل الأحمر. إطبخ على العالي لمدة 2 إلى 3 دقائق. إلى أن يغلي المزيج ويثخن قليلاً، مع التحريك مرتين. أضف وحرّك الجبنة إلى أن تذوب.
4. أضف البروكولي والمعكرونة، أخلط جيداً. غطي بالغطاء. إطبخ على العالي لمدة 4 إلى 6 دقائق إلى أن تسخن تماماً، مع التحريك مرة واحدة. حرّك قبل التقديم.

يكفي 6 حصص.

سلطة البطاطا الدافئة

2 رطل بطاطا حمراء صغيرة، مقطعة ½ بوصة
4 شرائح لحم مقدد (غير مطبوخ)، مقطعة ½ بوصة
½ كوب بصل مقطع
2 ملعقة طعام سكر
1 ملعقة شاي ملح
1 ملعقة طعام دقيق
½ ملعقة شاي بذور الكرفس
1/8 ملعقة شاي فلفل
2½ ملعقة طعام خل تفاح

1. في كسرولة سعة نصف جالون، أضف البطاطس و¼ من الماء. غطي بالغطاء. إطبخ على العالي (من 7 إلى 10 دقائق) إلى أن تطرى البطاطس ، مع التحريك مرتين. صفّي الماء واتركها جانباً.
2. في زبدية متوسطة، إطبخ اللحم المقدد على العالي إلى أن يصبح مقرمشاً (من 2 ½ إلى 3 ½ دقيقة) مع التحريك مرة واحدة. ضع اللحم المقدد على ورقة مطبخ. إحتفظ بملعقة طعام من التقطير الناتج.
3. أخلط التقطير الناتج مع البصل. غطي بالغطاء البلاستيكي مع قلب زاوية منه إلى الخلف للتهوئة. إطبخ على العالي إلى أن يطرى (مدة1 ½ إلى 2 ½ دقيقة)، مع التحريك مرة واحدة.
4. أضف وحرّك السكر، والملح، والدقيق، وبذور الكرفس، والفلفل. إطبخ على العالي إلى أن أن يغلي المزيج ويثخن قليلاً (2-1 دقيقة)، مع التحريك مرة. أضف اللحم المقدد للصلصة. أسكب الصلصة على البطاطس. حرّك جيداً.

يكفي 6 حصص.

حساء الفاصوليا السوداء

1 كوب بصل مقطع
1 فص ثوم، مفروم
2 علبة فاصوليا سوداء (كل منها 15 أونصة)، مصفاة
1 علبة طماطم مطبوخة مقطعة (14 -16 أونصة)
1 علبة مرقة دجاج (13.75 -14.5أونصة)
1 علبة ذرة (7 -8.5 أونصة)
1 علبة فلفل أخضر حار مقطع (4 أونصة)
1 -2 ملعقة شاي كمون، حسب الرغبة

1. ضع البصل والثوم في كسرولة سعة ¾ جالون. غطي بالغطاء. إطبخ على العالي من 2 إلى 4 دقائق إلى أن تطرى.
2. أضف 1 علبة فاصوليا، واهرسها بالشوكة. أضف المكوّنات المتبقية، واخلط جيداً.
3. إطبخ بدون غطاء على العالي، حرّك. قلل الطاقة إلى المتوسط واطبخ مدة 5دقائق. حرّك قبل التقديم.

تكفي لتحضير ½ جالون تقريباً.

دليل أواني الطبخ

لطبخ الطعام في الميكروويف، يجب أن تتمكن موجات الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس أو يتم امتصاصها من قبل الطبق المستخدم. لذلك يجب الانتباه عند اختيار الأواني. إطمئن إذا كانت عبارة آمنة للاستعمال في الميكروويف مكتوبة على الأواني. الجدول التالي يعدد أنواع أواني الطبخ ويوضّح كيفية وصلاحية استعمالها في الميكروويف.

الأواني	آمنة في الميكروويف	الملاحظات
ورق القصدير	✓ ✗	بلإمكان استخدام كميات قليلة منه للحماية من الطبخ أكثر من اللزوم. قد يحدث تقوس في حال تم استخدام ورق القصدير قريباً من جدار الفرن أو بكميات كبيرة.
طبق التحمير	✓	لا تعمل على تسخينه مسبقاً أكثر من 8 دقائق.
الصيني والفخار	✓	الخزف، والفخار، والفخار المصقول والصيني عادة ما تكون مناسبة، عدا التي تحتوي على حلية معدنية.
أطباق الاستعمال الواحد من الورق المقوّى والبوليستر	✓	يتم حفظ بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليفة الوجبات السريعة		
أكواب وحاويات البوليستايرين	✓	بالإمكان استخدامها لتسخين الطعام. التسخين أكثر من اللزوم قد يتسبب في إذابة البوليستايرين.
الأكياس الورقية والصحف	✗	قد تشتعل
الورق المدوّر أو الحلية المعدنية	✗	قد تسبب تقوّس
الأواني الزجاجية		
أواني من الفرن للطاولة	✓	بالإمكان استخدامها، عدا التي تحتوي على حلية معدنية.
الأواني الزجاجية الراقية	✓	بالإمكان استخدامها لتسخين الأطعمة أو المشروبات. الزجاج الرقيق قد ينكسر أو تحدث به شروخ في حال تم تسخينه بشكل مفاجئ.
المرطبانات الزجاجية	✓	يجب نزع الغطاء. مناسبة للتسخين فقط.
تغليفة الوجبات السريعة		
الصحون	✗	قد تسبب التقوّس أو الحريق.
ربطات أكياس حجرة التجميد	✗	

الأواني	آمنة في الميكروويف	الملاحظات
الورق		
الصحون، والأكواب، والفوط، وورق المطبخ	✓	للطبخ القصير والتسخين. تمتص الرطوبة الزائدة أيضاً.
الورق المدوّر	✗	قد يسبب التقوس.
البلاستيك		
الحاويات	✓	خاصة بالنسبة للبلاستيك المقاوم للحرارة. بعض أنواع البلاستيك الأخرى قد تلتوي أو يتغير لونها في درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم أواني الميلامين.
الغطاء اللاصق	✓	بالإمكان استخدامه للمحافظة على الرطوبة. يجب أن لا يلمس الطعام. توخى الحذر عند نزع الغطاء من البخار الحار المتسرب.
أكياس حجرة التجميد	✓ ✗	فقط في حال كانت قابلة للغليان أو الاستعمال بداخل الفرن. لا يجب أن تكون محكمة. أثقبها بواسطة الشوكة.
ورق الشمع أو المقاوم للدهون	✓	بالإمكان استخدامه للمحافظة على الرطوبة ومنع الطرطشة.

✓ يوصى به

✓ ✗ استخدم الحيطة

✗ غير آمن

الملحقات

دليل الأعطال

قبل أن تتصل بالفني لإصلاح فرنك، إفحص هذه القائمة للمشاكل المحتملة وحلولها.

شاشة العرض والفرن لا يعملان

- أدخل فيش الكهرباء في المصدر الموصول بالأرضي.
- في حال يتم التحكم بالمصدر من خلال مفتاح مثبت في الحائط، تأكد من أنه في وضعية تشغيل.
- إنزع فيش الكهرباء من المصدر، إنتظر مدة 10 ثواني، ثم اشبكه ثانية.
- أعد ضبط اللوحة الكهربائية أو غيّر الفيوز المحترق.
- إشبك جهازاً آخر بالمصدر، في حال عدم عمل الجهاز الآخر، إطلب من فني كهربائي مؤهل إصلاح المصدر.
- إشبك الفرن بمصدر آخر.

شاشة العرض تعمل، والفرن لا يعمل

- تأكد من قفل الباب بإحكام.
- تأكد ما إذا كانت مواد التغليف أو غيرها عالقة بغلق الباب.
- إفحص إذا ما كان بالباب عطباً.
- إضغط إلغاء مرتين وأعد إدخال جميع تعليمات الطبخ.

تتوقف الطاقة قبل مضي الوقت المضبوط

- في حال انقطاع التيار، إنزع فيش الكهرباء من المصدر، وانتظر لمدة 10 ثواني، ثم أدخله ثانية. في حال انقطاع التيار، ستقوم الشاشة بعرض " 88:88". أعد ضبط الساعة وإدخال جميع تعليمات الطبخ.
- أعد ضبط اللوحة الكهربائية أو غيّر الفيوز المحترق.

يتم طبخ الطعمام ببطء

- تأكد من أن الفرن على دائرته الخاصة 12 أمبير. تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة يتسبب في هبوط الفولط. في حال لزم الأمر، أنقل الفرن لدائرته الخاصة.

ترى شرار أو تقوس

- إنزع جميع الأدوات المعدنية، والأواني والربطات المعدنية. في حال استخدام ورق القصدير، إستخدم شرائح رفيعة فقط واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين ورق القصدير وجدران الفرن الداخلية.

الصينية الدوّارة تصدر أصواتاً أو تلتصق

- نظّف الصينية، الحلقة المتدحرجة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن الصينية الدوّارة والحلقة المتدحرجة في وضعهما الصحيح.

إستخدام الميكروويف يسبب تشويش التلفزيون أو الراديو

- هذا شبيه بالتداخل الذي تسببه الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. إبعد الميكروويف عن الأجهزة الأخرى، مثل التلفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف

إتبع العليمات التالية للتنظيف والعناية بفرنك.

- حافظ على نظافة الفرن من الداخل. جزيئات الطعام والسوائل المسكوبة قد تلتصق بجدران لفرن، مما يقلل من فاعلية الفرن.
- إمسح المواد المسكوبة في الحال. إستخدم قطعة قماش مبللة وصابون لطيف. لا تستخدم المنظفّات القوية والمواد الكاشطة.
- للمساعدة على حل جزيئات الطعام أو السوائل، سخّن كوبين من الماء (أضف عصير ليمونة واحدة في حال رغبتك بإبقاء رائحة الفرن منعشة) في إبريق قياس سعة 4 أكواب على طاقة مرتفعة لمدة 5 دقائق أو حتى الغليان. أتركها في الفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- إنزع الصينية الزجاجية من الفرن عند التنظيف. لتمنع الصينية من الكسر، تعامل معها بعناية ولا تضعها في الماء فور الإنتهاء من الطبخ. إغسل الصينية بعناية في ماء دافئ ملئ برغوة الصابون أو في غسّالة الصحون.
- نظّف سطح الفرن الخارجي بقطعة قماش مبللة وصابون. جففه بقطعة قماش ناعمة. لمنع تلف أجزاء الفرن التشغيلية، لا تسمح للماء بالتسرب بداخل الفتحات.
- إغسل نافذة الباب بقطعة قماش مبللة وصابون لطيف جداً. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب الخدش.
- في حال تراكم البخار بداخل أو خارج باب الفرن، إمسحه بقطعة قماش ناعمة. يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في رطوبة عالية ولا يشير بتاتاً إلى أي تسرب في الفرن.
- لا تعمل أبداً على تشغيل الفرن بدون الطعام داخله، مما قد يتسبب في تلف أنبوب المغنطرون أو الصينية الزجاجية. بإمكانك ترك كوب من الماء بداخل الفرن ليمنع تلفه في حال تم تشغيله عن طريق الخطأ.

المواصفات

رقم الموديل	MW0113M
حجرة الفرن	32 لتر
التحكم	10 مستويات طاقة، تشمل إزالة الجليد
المؤقت	99 دقيقة، 99 ثانية
مصدر الطاقة	220 فولط، 60 /50 هيرتز
الطاقة الناتجة	900 واط
الأبعاد الخارجية	518 ملم(عرض)× 297ملم (ارتفاع)× 386 (عمق)
أبعاد حجرة الفرن	334ملم(عرض)× 252.5ملم (ارتفاع)× 357.5 (عمق)
الوزن الصافي/ الإجمالي	14/ 15.5 كلغ

الملاحظات

TURN ON TOMORROW

الأسئلة أو الملاحظات

البلد	الرقم	أو تفضّل بزيارة موقعنا
تركيا	444-77-11	www.Samsung.com
جنوب أفريقيا	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.Samsung.com
الولايات المتحدة الأمريكية	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.Samsung.com
البحرين	8000-4726	-
الأردن	800-22274	-